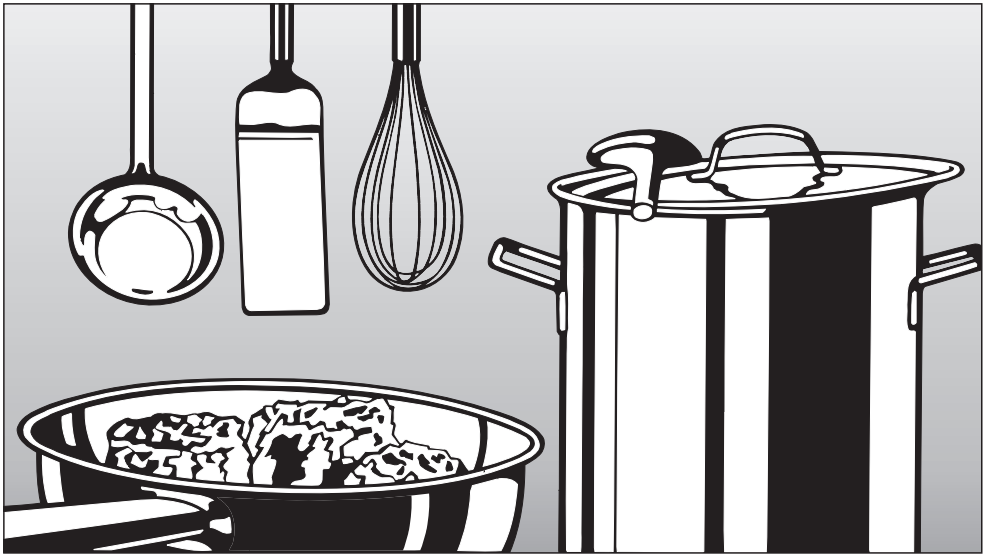
Miele

# Instructions pour l'utilisation



# Dessus de cuisinière en céramique
# KM 421
# KM 424
# KM 427

CDN/F

Pour éviter les accidents et
d'endommager l'appareil,
veuillez lire ces instructions
**avant** l'installation ou l'utilisation.

M.-Nr. 05 647 570

# Table des matières

**MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** . . . . . 3

**Aidons à protéger l'environnement** . . . . . 10
Mise aux déchets du matériel d'emballage. . . . . 10
Mise aux déchets d'un ancien appareil. . . . . 10

**Guide du dessus de cuisinière** . . . . . 11
KM 421. . . . . 11
KM 424. . . . . 12
KM 427. . . . . 13

**Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois** . . . . . 14
Nettoyer et chauffer pour la première fois . . . . . 14

**Utilisation** . . . . . 15
Mettre en marche/arrêt . . . . . 15
Fonction / indicateur de chaleur résiduelle . . . . . 15
Réglages . . . . . 16
Protection contre le surchauffage . . . . . 17
Conseils d'économie d'énergie . . . . . 18

**Nettoyage et entretien** . . . . . 19
Nettoyage de la surface en céramique . . . . . 20

**Guide de dépannage** . . . . . 21

**Raccordement électrique** . . . . . 22

**Service après-vente** . . . . . 23

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE DESSUS DE CUISINIÈRE.**

**AVERTISSEMENT -**

**Cet appareil est pour usage domestique seulement. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages ou blessures causés par une utilisation inadéquate ou autre que celle prescrite pour cet appareil.**

Lorsque vous utilisez votre appareil, observer les mesures de sécurité élémentaires y compris ce qui suit:

## Installation

Vous assurer que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un électricien qualifié conformément aux règlements nationaux et régionaux sur la sécurité. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par une installation ou un raccordement inadéquat de l'appareil.

Pour garantir la sécurité électrique de cet appareil, il doit y avoir une continuité entre l'appareil et un système efficace de mise à la terre. Il est essentiel de satisfaire à cette exigence de sécurité élémentaire. En cas de doute, faire examiner le système électrique de votre maison par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par le manque ou l'inefficacité d'un système de mise à la terre fonctionnel.

Ne pas raccorder l'appareil à la source d'alimentation électrique centrale avec une rallonge. Les rallonges ne satisfont pas aux exigences de sécurité de cet appareil.

Débrancher la source d'alimentation électrique avant de faire l'entretien en enlevant le fusible ou en débranchant l'appareil ou en "faisant sauter" le disjoncteur à la main.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ne pas installer la surface de cuisinière directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur émise par le dessus de cuisinière pourrait les endommager.

Si le dessus de cuisinière est installé au-dessus d'un four, empêcher le cordon électrique du dessus de cuisinière d'entrer en contact avec le four.

À cause de la chaleur qui est dégagée, il n'est pas à recommander d'installer le dessus de cuisinière au-dessus d'un tiroir. Il devrait être installé seulement au-dessus d'une armoire avec une imitation de tiroir à l'avant et une base de protection supplémentaire entre l'appareil et le meuble.

Cet équipement n'a pas été conçu pour usage maritime ou pour des installations mobiles telles que les avions ou véhicules récréatifs. Toutefois, il est parfois possible d'en installer un sous certaines circonstances. Veuillez contacter le marchand Miele le plus près de chez-vous ou le Département du service technique pour spécifier vos exigences.

## Utilisation

Ne pas utiliser l'appareil avant de l'avoir correctement installé dans le dessus de comptoir.

Cet appareil est équipé d'une protection contre le surchauffage. Consulter, “Protection contre le surchauffage” pour plus de détails.

Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce. À cause de la chaleur élevée qui se dégage, les objets se trouvant près de l'appareil pourraient s'enflammer.

## Protection contre l'endommagement

Ne pas échapper quoi que ce soit sur la surface en céramique du dessus de cuisinière. Même si la vitrocéramique résiste aux chocs et aux égratignures, il n'est pas complètement à l'épreuve des chocs et des égratignures.

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêlons avec des rebords ou des bordures prononcés sur le dessus de cuisinière en céramique. Ils pourraient égratigner le dessus de cuisinière de façon permanente. Des grains de sel et de sable peuvent aussi égratigner la surface. S'assurer que les bases de toutes les casseroles et poêlons soient propres, dépourvues de graisse ou d'huile et sèches.

Ne pas laisser tomber de sucre solide ou liquide, de morceaux de plastique ou de papier d'aluminium sur les brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Si vous laissez sécher ces résidus sur la surface de céramique, des fissures ou des bris pourraient apparaître.

Vous devriez essuyer tous les aliments renversés dès que possible pour éviter qu'ils brûlent et deviennent difficiles à enlever.

Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques et causer un court-circuit.

Ne jamais placer de casseroles ou de poêlons chauds sur l'affichage parce que cela pourrait endommager les pièces électroniques se trouvant dessous.

Dans les régions propices aux infestations de cafards et autre vermine, toujours garder le four et ses environs, propres. Tout dommage causé par des insectes nuisibles ne sera pas couvert par la garantie.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Prévenir les blessures

Ne pas toucher au dessus de cuisinière ou à l'aire environnante durant ou immédiatement après son utilisation. Le dessus de cuisinière est peut-être chaud même s'il est de couleur foncée. Les aires connexes peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ne pas toucher ou laisser vos vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec le dessus de cuisinière ou l'aire adjancente avant qu'elles aient pu refroidir.
Attendre que les indicateurs de chaleur résiduelle s'éteignent.

**MISE EN GARDE:** Ne pas ranger de jouets ou tout autre article pouvant intéresser les enfants dans les armoires du dessus ou derrière l'appareil. Les enfants pourraient grimper pour les atteindre et se blesser.

Ne pas laisser les enfants sans supervision près de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils ne devraient jamais s'asseoir ou se tenir debout sur toute pièce de l'appareil.

Protéger vos mains avec des mitaines thermiques ou des sous-plats lorsque vous utilisez l'appareil. Utiliser seulement des sous-plats secs à l'épreuve de la chaleur. Les sous-plats humides ou mouillés utilisés sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas laisser le sous-plat entrer en contact avec l'élément chauffant en marche. Ne pas se servir de serviettes ou d'autres objets volumineux près de l'appareil.

Pour éviter les brûlures et les problèmes de respiration, laisser le dessus de cuisinière refroidir avant de le nettoyer. Certains nettoyeurs peuvent dégager des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Garder tous les poêlons à l'écart des enfants. Risque de brûlures!

Les poignées de casserole et poêlon doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser du dessus de la cuisinière pour réduire le risque de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de débordements.

Utiliser le bon format de casserole. Choisir des plats de cuisson dont la base est plate et assez grande pour couvrir l'élément chauffant. Utiliser des plats de cuisson trop petits expose une portion de l'élément chauffant à un contact direct et peut faire s'enflammer les vêtements ou les poignées peuvent devenir trop chaudes. Le bon format de casserole ou de poêlon va aussi améliorer l'efficacité.

Avant d'utiliser du verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres plats émaillés sur le dessus de cuisinière, vérifier s'ils peuvent être utilisés sur un dessus de cuisinière.

Ne pas chauffer de contenants d'aliments fermés. La pression accumulée pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

À des réglages plus élevés, faire attention aux éclaboussures de graisse ou aux liquides bouillants pouvant déborder car ils pourraient dégager de la fumée.

Avant d'enlever les casseroles et les poêlons, vous assurer de fermer les brûleurs.

Ne pas ranger d'objets sur l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Ces articles pourraient fondre ou prendre en feu à cause de la chaleur résiduelle ou si le dessus de cuisinière est mis en marche par accident.

Ne jamais couvrir le dessus de cuisinière avec un linge. Un incendie pourrait se déclarer.

Ne jamais laisser la surface de cuisinière sans supervision lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. La graisse surchauffée pourrait s'enflammer. Toujours faire chauffer l'huile lentement, en la surveillant constamment.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur chimique sec ou à mousse.

Lorsque vous faites frire des aliments, vous assurer que les aliments soient aussi secs que possible avant de les placer dans l'huile. L'humidité peut faire éclabousser l'huile et déborder.

Ne pas faire flamber sous un ventilateur d'évacuation. Les flammes pourraient être aspirées dans la hotte par l'aspiration des filtres à graisse et s'enflammer.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autres matières inflammables, s'accumuler sur l'appareil.

Porter des vêtements adéquats lorsque vous faites la cuisson. Ne jamais porter de vêtements lâches ou pendants lorsque vous faites la cuisson.

Les matières inflammables ne doivent pas être rangées sur ou près de l'appareil.

S'il y a un tiroir directement sous l'appareil sans base de bois pour les séparer, vous assurer qu'aucun aérosol, liquides combustibles ou autres matières inflammables ne soient rangés à cet endroit. Si les couverts doivent être placés dans le tiroir, ils doivent être fabriqués de matériaux résistant à la chaleur.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Sécurité de l'appareil

Si l'appareil est endommagé, le mettre immédiatement au point d'arrêt et le débrancher de l'alimentation électrique en enlevant le fusible, en le débranchant ou en faisant "sauter" le disjoncteur à la main.
Contacter le Département du service tehnique Miele.
Ne pas utiliser l'appareil avant qu'il n'ait été réparé.
Vous assurer de ne pas brancher l'appareil avant qu'il ait été complètement réparé.

Ne pas faire la cuisson sur un dessus de cuisinière brisé. Toute fissure ou bris sur la surface en céramique est une défectuosité et devrait être traitée comme telle.
Si le dessus de cuisinière se brise, les matières renversées ou les solutions de nettoyage pourraient pénétrer dans la surface brisée et créer un risque de choc électrique.
Ne pas utiliser l'appareil avant qu'il n'ait été réparé.

Dans le but d'assurer la sécurité de l'appareil, les réparations devraient être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation ou autres travaux effectués par une personne non qualifiée pourraient être dangereux. Ne jamais ouvrir la paroi extérieure de l'appareil quelles que soient les circonstances.

Lorsque l'appareil est couvert par la garantie, les réparations doivent être effectuées que par un technicien de service autorisé Miele. Autrement, la garantie sera annulée.

## Remarques de sécurité supplémentaires

Lorsque vous utilisez un appareil portatif près du dessus de cuisinière, vous assurer que son cordon n'entre pas en contact avec le dessus de cuisinière. Sinon, vous pourriez endommager l'isolant du cordon électrique.
Risque de choc électrique!

Toujours s'assurer que les aliments sont suffisamment cuits ou réchauffés. En cas de doute, choisir une durée de cuisson ou de réchauffage plus longue.

Utiliser seulement des accessoires de cuisson convenant au dessus de cuisinière. Les accessoires ne convenant pas pourraient se briser à cause des changements brusques de température.

Ne pas utiliser de contenants en plastique ou en aluminium. Ils vont fondre à des températures élevées.
Danger d'incendie!

Ne pas chauffer des casseroles ou poêlons vides car vous pourriez les endommager.

Ne pas laisser les enfants utiliser le dessus de cuisinière ou jouer près de l'appareil.

Si un animal domestique saute sur le dessus de cuisinière, il pourrait actionner un détecteur de commande et mettre en marche un brûleur. Garder les animaux à l'écart du dessus de cuisinière en tout temps et actionner le verrouillage de sécurité pour les enfants.

Avant de mettre l'ancien appareil aux déchets, enlever le cordon électrique pour prévenir les accidents.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS ET LES RELIRE PÉRIODIQUEMENT**

# Aidons à protéger l’environnement

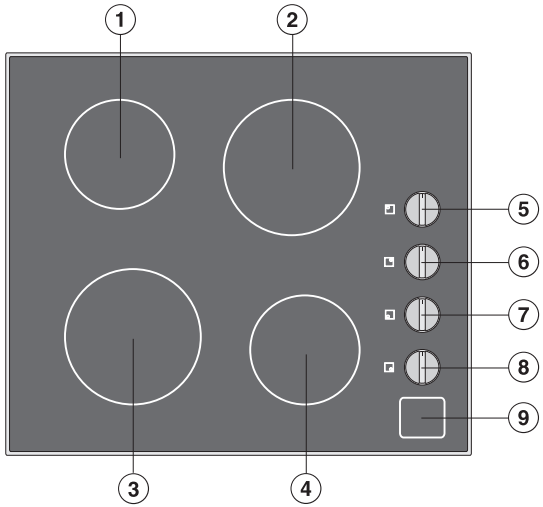
## Mise aux déchets du matériel d’emballage

La boîte en carton et le matériel d’emballage sont biodégradables et recyclables. Veuillez les recycler.

## Mise aux déchets d’un ancien appareil

Les anciens appareils comprennent des matériaux pouvant être recyclés. Veuillez communiquer avec votre bureau régional de recyclage pour savoir comment recycler ces matériaux.

## KM 421




①②③④ Brûleurs simples

Boutons de commande pour brûleurs

⑤ arrière gauche

⑥ arrière droite

⑦ avant gauche

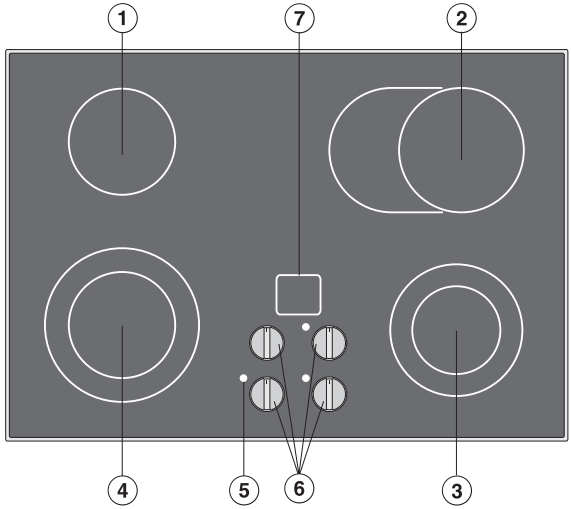
⑧ avant droite

⑨ Aire avec 4 indicateurs lumineux fonctionnels-/ de chaleur résiduelle

| KM 421 | arrière gauche ① | arrière droite ② | avant gauche ③ | avant droite ④ |
|---|---|---|---|---|
| **diamètre pouces (cm)** | 5 3/4" (14,5) | 7" (18) | 7" (18) | 5 3/4" (14,5) |
| **Watts** | 1200 | 1800 | 1800 | 1200 |

# Guide du dessus de cuisinière

## KM 424




① brûleur simple

② brûleur allongé

③④ brûleur variable

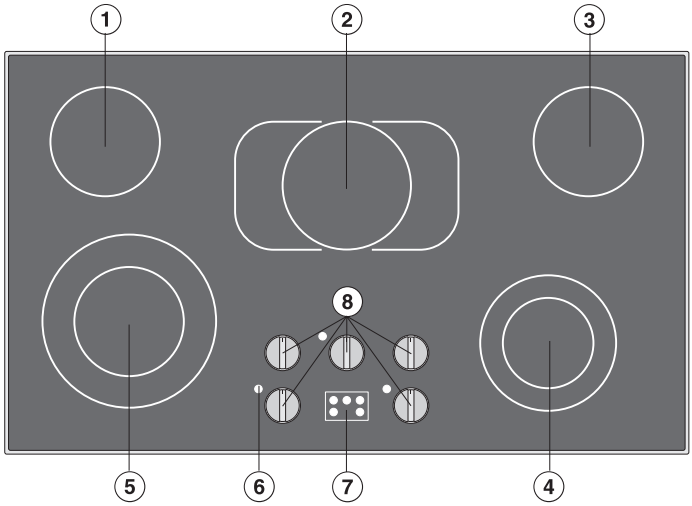
⑤ Indicateur lumineux indique que le brûleur variable ou allongé est actionné

⑥ Boutons de commande (position correspondant au brûleur)

⑦ Aire avec 4 indicateurs lumineux fonctionnels-/ de chaleur résiduelle

| KM 424 | arrère gauche ① | arrière droite ② | avant droite ③ | avant gauche ④ |
|---|---|---|---|---|
| **diamètre pouces (cm)** | 5 3/4" (14,5) | 6 3/4" (17) | 4 3/4" (12) | 5 3/4" (14,5) |
| **allongé** | | 6 3/4" x 10 1/2" (17 x 26,5) | 7" (18) | 8 1/4" (21) |
| **Watts** | 1200 | 1500 | 700 | 1100 |
| **allongé** | | 2400 | 1800 | 2400 |

## KM 427




①③ brûleurs simples

② brûleurs allongés

④⑤ brûleurs variables

⑥ Indicateur lumineux indique que le brûleur variable ou le brûleur allongé est actionné

⑦ Aire avec 5 indicateurs lumineux de fonction-/ de chaleur résiduelle

⑧ Boutons de commande (position correspondant au brûleur)

| KM 427 | arrière gauche ① | milieu arrière ② | arrière droite ③ | avant droite ④ | avant gauche ⑤ |
|---|---|---|---|---|---|
| **diamètre pouces (cm)** | 5 3/4" (14,5) | 6 3/4" (17) | 5 3/4" (14,5) | 4 3/4" (12) | 5 3/4" (14,5) |
| **allongé** | | 6 3/4" x 10 1/2" (17 x 26,5) | | 7" (18) | 9" (23) |
| **Watts** | 1200 | 1500 | 1200 | 700 | 1100 |
| **allongé** | | 2500 | | 1800 | 2500 |

## Nettoyer et chauffer pour la première fois

Avant de l’utiliser pour la première fois, nettoyer l’appareil avec un linge humide et le faire sécher avec un linge doux.

Ne pas utiliser de savon à vaisselle liquide! Le savon à vaisselle peut laisser un lustre bleuté sur la surface en céramique.

Les pièces en métal du dessus de cuisinière ont un revêtement de protection qui peut dégager une légère odeur la première fois que l’appareil est chauffé.

L’odeur va vite se dissiper et n’indique en rien que le raccordement est défectueux ou que l’appareil a une défectuosité.

## Mettre en marche/arrêt

### Mise en marche d'un brûleur variable / allongé

Si un brûleur a le symbole ◎ à côté du bouton de commande, vous pouvez mettre en marche un autre rond de chauffage extérieur ou allongé.

Pour mettre un brûleur en marche, pousser et tourner le bouton de commande:

– **dans le sens des aiguilles de la montre** au réglage désiré mettre en marche **un** rond de chauffage,

– **sens contraire des aiguilles de la montre** au réglage désiré pour mettre en marche **chaque** rond de chauffage.

Si chaque rond de chauffage est mis en marche, un indicateur va s'allumer à gauche du bouton de commande.

Pour ajuster le réglage, tourner le bouton **sans** le pousser.

Le brûleur est **mis en marche** en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles de la montre ou en sens contraire à "0".

### Utiliser un brûleur simple

Un brûleur sans le symbole ◎ à côté du bouton de commande est **mis en marche** en poussant le bouton de commande vers le bas et en le tournant dans le sens des aiguilles de la montre ou en sens contraire aux réglages désirés.

Pour ajuster le réglage, tourner le bouton **sans** le pousser.

Le brûleur **mis en arrêt** en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles de la montre ou en sens contraire à "0".

## Fonction / indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'un brûleur est mis en marche, l'indicateur de fonction / de chaleur résiduelle qui correspond va s'allumer.

Ne pas toucher ou étendre des objets sensibles à la chaleur sur le dessus de cuisinière pendant que l'indicateur de fonction / de chaleur résiduelle est encore allumé.
Risque de brûlures et d'incendie!

## Réglages

La gamme de réglages est la même pour tous les brûleurs:

| | Réglages |
|---|---|
| Faire fondre le beurre, chocolat etc.<br>Dissoudre la gélatine | 1 - 2 |
| Épaissir les sauces qui renferment du jaune d'oeuf et du beurre<br>Réchauffer de petites quantités d'aliments/liquide<br>Réchauffer les aliments collants<br>Cuire du riz | 1 - 3 |
| Réchauffer du liquide et des aliments semi-cuits<br>Épaissir les sauces, par ex. Hollandaise<br>Faire cuire le pouding au riz<br>Préparer des omelettes, oeufs légèrement frits<br>Cuire les fruits à la vapeur | 3 - 5 |
| Décongeler les aliments surgelés<br>Cuire les légumes à la vapeur, poisson<br>Cuire des boules de pâte, pommes de terre, soupes<br>Cuire des bouillons | 4 - 6 |
| Faire bouillir et continuer à cuire de grandes quantités d'aliments | 7 |
| Griller légèrement (sans surchauffage de graisse) la viande, le poisson,<br>les légumes, les oeufs frits etc. | 8 - 9 |
| Faire frire des crêpes,etc. | 9 - 11 |
| Faire bouillir de grandes quantités d'eau | 11 - 12 |
| Symbole pour brûleur variable ou brûleur allongé | ◎ |

Ces réglages servent uniquement de guide. Avec des poêlons profonds, de grandes quantités ou sans le couvercle, il faut un réglage plus élevé. Avec les petites quantités, choisir un réglage moins élevé.

## Protection contre le surchauffage

Chaque brûleur est équipé d'un régulateur de température interne qui arrête automatiquement les éléments chauffants dans le brûleur avant que la surface en céramique ne devienne trop chaude. Une fois que la surface en céramique s'est refroidie, le chauffage va se remettre en marche automatiquement.

La protection contre le surchauffage peut être actionnée en:

– mettant un brûleur en marche sans mettre de casserole dessus.

– chauffant un poêlon vide.

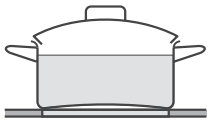
– ayant un poêlon pas uniforme qui n'est pas mis droit sur le brûleur.

– le poêlon ne conduit pas la chaleur adéquatement.

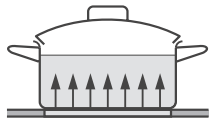
Si les éléments chauffants se mettent en marche/arrêt même lorsque le réglage le plus élevé est choisi et la protection contre le surchauffage a été actionnée.

## Conseils d'économie d'énergie

– Utiliser des casseroles et des poêlons qui ont des bases plates ou légèrement concaves pour la cuisson la plus efficace. La base de la casserole devrait reposer uniformément sur la surface en céramique lorsqu'elle est chaude. Des bases inégales vont prolonger la durée de cuisson et cuire les aliments non uniformément.



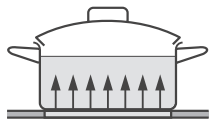
froid



chaud

– Pour réduire les pertes de chaleur, s'assurer que le format de la casserole corresponde au format de la zone de cuisson.

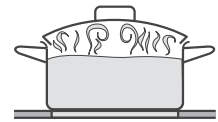
trop petit



adéquat

– Faire la cuisson avec un couvercle va aussi aider à prévenir les pertes de chaleur.

sans couvercle



avec couvercle

La cuisson peut être complétée en utilisant la chaleur résiduelle des zones de cuisson en mettant le dessus de cuisinière en arrêt 5 à 10 minutes avant de finir la cuisson des aliments.

Ne jamais utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur sous pression pourrait endommager la surface et les pièces de façon permanente.

Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient endommager le joint se trouvant entre la surface en céramique et le cadre adjacent et entre le cadre et le dessus du comptoir.

Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou de nettoyeurs puissants par ex. vaporisateurs pour le four, détachants pour les taches et la rouille, parce qu'ils vont endommager la surface de l'appareil.

Ne pas utiliser de savon à vaisselle liquide pour nettoyer le dessus de cuisinière. La savon à vaisselle peut laisser un lustre bleuté permanent sur la surface en céramique.

Les aliments renversés devraient être nettoyés tout de suite pour les empêcher de brûler et de s'incruster et de les rendre ainsi presqu'impossible à enlever.

Mettre le dessus de cuisinière au point d'arrêt immédiatement si du **sucre, du plastique ou du papier d'aluminium** tombe sur le dessus de cuisinière pendant qu'il fonctionne. Pendant que le dessus de cuisinière est chaud, utiliser un grattoir blindé pour nettoyer la surface Faire attention de ne pas vous brûler. Laisser refroidir le dessus de cuisinière et le nettoyer avec un nettoyeur pour dessus de cuisinière en céramique.

## Nettoyage de la surface en céramique

La surface en céramique devrait être nettoyée régulièrement avec un nettoyeur pour surface en céramique. Observer les instructions du fabricant du nettoyeur.

Avant de nettoyer, laisser refroidir le dessus de cuisinière. Essuyer les aliments renversés à l'aide d'un linge humide. Les taches tenaces doivent être enlevées avec un grattoir à lame blindée.

Appliquer le nettoyeur à céramique à l'aide d'un linge doux pour enlever tous les dépôts de tartre ou les taches d'eau métalliques.

Un nettoyeur avec un additif spécial pour empêcher les taches d'eau métalliques et les taches sur la surface en céramique peut être utilisé.

Après le nettoyage, essuyer la surface en céramique avec un linge humide pour enlever tous les résidus. Les résidus de nettoyeurs pourraient endommager le dessus de cuisinière ou dégager des fumées toxiques lorsque chauffé. Finalement, sécher le dessus de cuisinière avec un linge doux et propre.

Toutes les réparations devraient être effectuées par un technicien formé conformément aux codes régionaux et nationaux. Tous les travaux d'entretien et de réparation effectués par du personnel non qualifié pourraient s'avérer dangereux.

**Que faire si ...**

**... le dessus de cuisinière ou les brûleurs ne se mettent pas en marche?**

Vérifier si le circuit électrique a sauté un fusible ou si le disjoncteur a "sauté".

Si ce n'est pas le cas, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pendant 1 minute en faisant "sauter" le disjoncteur ou en enlevant un fusible.

Rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique et si le dessus de cuisinière ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié ou le Département du service technique Miele.

**... le chauffage se met en marche et en arrêt au réglage le plus élevé sur un des brûleurs?**

La protection contre le surchauffage est actionnée (consulter "Protection contre le surchauffage").

# Raccordement électrique

Tous les travaux électriques devraient être effectués par un électricien qualifié conformément aux codes régionaux et nationaux.
Pour réduire le risque de choc électrique, débrancher le courant en faisant sauter le disjoncteur ou en enlevant le fusible de l'appareil avant de faire l'installation ou l'entretien.

■ **Remarque pour l'installateur:**
Veuillez remettre ces instructions à l'utilisateur.

**Alimentation électrique:**

KM 421:

– 240 VAC, 60 Hz, fusible de 30 A,

– 208 VAC, 60 Hz, fusible de 30 A.

KM 424:

– 240 VAC, 60 Hz, fusible de 40 A,

– 208 VAC, 60 Hz, fusible de 40 A.

KM 427:

– 240 VAC, 60 Hz, fusible de 50 A,

– 208 VAC, 60 Hz, fusible de 50 A.

–

Vous assurer que votre alimentation électrique corresponde à celle de la plaque signalétique.

**Important**

L'appareil est équipé de 3 fils de sortie; L1 (noir), L2 (rouge) et GND (vert). Ils doivent être raccordés à une ligne attribuée en utilisant une boîte à bornes approuvée.

Pour de plus amples renseignements, consulter le diagramme d'installation des fils fourni avec cet appareil.

**AVERTISSEMENT:**
**CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE!**

En cas de défectuosité que vous ne pouvez pas régler vous-même, veuillez contacter:

votre marchand Miele

ou

le service technique Miele

É.U. 1-800-999-1360
techserv@mieleusa.com

CAN 1-800-565-6435
service@miele.ca

Veuillez citer les numéros de modèle et de série de votre appareil lorsque vous contactez le Département du service technique Miele. Ces numéros sont indiqués sur la plaque signalétique.

Veuillez apposer la copie de la plaque signalétique de l'appareil ci-dessous.

Tous droits de modification réservés / 000 / 0602

M.-Nr. 05 647 570

Ce papier est fabriqué de cellulose blanchie sans l'aide de chlore.